

日比谷公園の花が見事である。桜は既に散って無惨ではあるが、チューリップやポピー等が咲き誇っている。昼休みに花を愛でながら公園内を散策していると、東京の地酒祭りなるイベントをやっていた。お酒だけではなく陶器や酒器も多数展示発売されていた。

試飲も出来るのだが、少々否相当に不謹慎でもあるので止めにして、参考にパンフレットを貰って引き上げた。

以下そのパンフレットや東京都酒造組合のHPを参考にして東京の地酒について概述する。

1 東京の蔵元は13！

パンフレットに記載されている順に、銘柄やPR文を引用する。

① 小澤酒造（青梅市）

代表的銘柄：五段仕込澤乃井

奥多摩の杉の美林の雫が秩父古成層の岩盤に濾されて湧出する仕込水と敬虔な酒造りにとり組む杜氏の精進潔斎が端麗な美酒を醸し出します。

② 大多摩酒造（青梅市）

純米酒大多摩

旧街道青梅宿の中心部、森下陣屋跡近くの山紫水明の地、吉川英治記念館と吉野梅郷は近くにある。楽しい食事の酒を酒造りの心としている。

③ 田村酒造（福生市）

まぼろしの酒特別本醸造 嘉泉

玉川上水の取水口羽村の堰、桜花の頃の賑わいは盛んです。「ていねいに造ってていねいに売る」（家訓）を守って幻の地酒が自慢です。

④ 渡辺酒造（武蔵村山市）

本醸造清酒吟雪

都民の水がめ村山貯水池、西武球場、桜堤に広い芝生、都民憩いの地で酒造り六代目、品質第一主義に徹し、代々当主吟味の上瓶詰めします。

⑤ 豊島屋酒造（東村山市）

清酒金婚

広重描く「江戸名所図鑑」の豊島屋の酒。仕込水は地下150mの伏流水。伝承された技、厳格な酒造り、ふくよかな端麗辛口で上品な地酒です。いいものさりげなく！

⑥ 小山酒造（北区岩淵町）

清酒上撰丸真正宗

23区内に残る唯一の造り酒屋で、名実共に《江戸の酒》。酒名は、“丸まる本物の酒”の意味で、この心を大切に、まろやかな酒を造っています。

⑦ 野崎酒造（あきる野市）

芳醇清酒 喜正

“山も良し、水も又良し、秋川の酒”秋川溪谷の中心部四季を通じて家族連れ、若者達で賑わいます。若鮎と共に“おらが酒”を愛される男酒です。

⑧ 中村酒造（あきる野市）

上撰 千代鶴

今でも鮎釣りの盛んな清流秋川のほとりには、昔鶴が飛来しました。「鶴の羽や重ねて祝う千代の春」格調ある酒を造ります。

⑨ 石川酒造（福生市）

清酒 多満自慢

多摩川と秋川の合流するところ、野鳥・水鳥群遊する自然の恵み、地下500尺より

中硬水。米を高精白し、糖類は使わず、旨口の酒を醸します。

⑩ 中島酒造（八王子市）

清酒日出山

懐かしい“夕焼け小焼け”の陣場街道。端麗な山と水の良さに恵まれて200年。自然の味を残して、特色ある、まろやかな酒は如何でしょう。

⑪ 小澤酒造（八王子市）

清酒桑乃都

江戸城の西砦甲州街道の宿場町八王子は別名桑都と呼ばれ織物が盛んであった。高尾の霊水で仕込み上げた芳醇な味と香りが自慢の地酒である。

⑫ 野口酒造（府中市）

日本優良清酒国府鶴

奈良時代の武蔵野国の国府が置かれた“東京のふるさと”府中市、武蔵総社大國魂神社の御神酒として知られ、地酒らしい地酒と酒通に評判です。

⑬ 土屋酒造（狛江市）

酒王出古抜群大願成就鳳櫻

最高級住宅地、成城の隣、水と緑の町狛江の現在地に明治6年創業。武蔵野台地の清浄な伏流水を使用し、吟醸の香りも高い伝統と歴史の蔵。

番外

銘酒開発協同組合で開発した、飲みごたえのある「ぎんから」、芳醇で爽やかな「吟の舞」、文字どおりやわらかな口あたりの「やわくち」も生産販売されている。

日本酒の魅力について、酒造組合のHP（<http://www.tokyosake.or.jp/>）では以下の通りに述べている。

● 日本酒は長所がいっぱい！

① 他の酒類に比べて、抜群に料理との相性が良いこと

日本酒は、料理（素材）の持つマイナス面（野菜のアクや海産物の生くささ、発酵食品などがもつクセ）を引き出さず、逆にプラス面として活かす。強い香辛料に負けない。日本酒のもつアミノ酸（旨味成分）は料理の旨みを膨らませる。

② 料理（素材）に合わせて選ぶことが出来るバラエティの豊富さ

日本酒は味わいの強さにも幅があるので、料理（素材）の味の強さに合わせることで相乗効果が生まれる。例えば冷奴のような淡白なつまみにはすっきりした酒を、肉料理や煮込みなど濃厚な料理には濃厚な酒を合わせる・・・という選択ができ、料理の味を引き立てます。

香りの強弱も選べるので、食事の前には「華やかな香りの酒」で乾杯し、魚料理や野菜料理など比較的淡白なものに「すっきりした香りのおだやかな酒」をあわせて、肉料理があれば「力強い、しっかりした酒」をあわせてみる・・・という楽しみ方もできる。

③ 健康にも役立つ！

日本酒の健康効果でわかっているものに「血のめぐりをよくする」「体温を上げる」「善玉コレステロールを増やす」「制ガン効果がある」「ストレス発散効果がある」「美肌効果がある」などがある。日本酒は「悪酔い」するとか「体に負担が

かかる」というのは誤解で、適量を守って（個人差にもよるが、1日2合目安で）楽しみながら摂取する分には、不健康どころか、さまざまな効能がある。日本酒は米麹菌による発酵食品である。アミノ酸や有機酸成分が豊富で、医学的にも現在研究がすすめられており、新しい健康効果が次々に見つかっている。